


[Accueil](#)
[À propos](#)
[Menu](#)
[Contactez-nous](#)
[Français](#)


MENU

Brevande · Breuvages

THÈ SAN BENEDETTO (500ml) 3.50

thé glacé (citron, pêche)
iced tea (lemon, peach)

SHIRLEY TEMPLE 3.50

JUS 3.00

orange, pomme, canneberge, tomate
orange, apple, cranberry, tomato

LAIT 3.00

milk

BOISSON GAZEUSE EN BOUTEILLE (355 ml) 3.00

coke, coke diète, sprite, canada dry

SAN PELLEGRINO (330 ml) 2.50

orange, citron, pamplemousse, chinotto
orange, lemon, grapefruit, chinotto

SAN PELLEGRINO (750 ml) 6.00

eau pétillante / sparkling water

PERRIER (250 ml) 2.50 (750ml) 6.00

eau pétillante / sparkling water

Patatine frite & Poutine · Frites & Poutines

FRITES MAISON 5.00

home cut fries

FRITES À LA TRUFFE ET PARMESAN 7.00

parmesan truffle fries

POUTINE SAUCE MAISON 10.00

poutine with homemade gravy

POUTINE SAUCISSES 12.00

chair de saucisses, sauce brune, oignons et poivrons sautés, fromage en grains
sausage meat, gravy, sautéed onions and peppers, cheese curds

POUTINE CANARD CONFIT 16.00

effiloché de canard confit, sauce brune, fromage en grains
pulled duck confit, gravy, cheese curds

* extra sauce brune / gravy 2.00

POUTINE BOLOGNESE 11.00sauce à la viande maison, fromage en grains
homemade meat sauce, cheese curds

Spuntini · Amuse-bouches

BRUSCHETTA AUX TOMATES (5) 8.00

tomato bruschetta

PAIN À L'AIL 5.00 Gratiné 7.00

garlic bread

OLIVES MIXTES 6.00

mixed olives

FOCACCIA AU ROMARIN (10") 9.00

rosemary focaccia

FOCACCIA MARINARA (10") 10.00sauce tomate, ail, origan, parmigiano, basilic
tomato sauce, garlic, oregano, parmigiano, basil

Antipasti · Entrées

ARANCINI DI RISO AI FORMAGGI (3) 10.00croquettes de riz aux fromages (parmigiano, fontina, mozzarella)
cheese rice balls (parmigiano, fontina, mozzarella)**ESCARGOTS À L'AIL GRATINÉS 8.00**

escargots au gratin baked in garlic butter

SAUCISSES ITALIENNES 11.00avec poivrons et oignons sautés
italian sausage with sautéed peppers and onions**AUBERGINE PARMIGIANA 10.00**

eggplant parmigiana

CALMARS FRITS, MAYO ÉPICÉE 12.00

fried calamari, spicy mayo

NAVARIN DE FRUITS DE MER GRATINÉ 10.00sauce béchamel, crevettes de matane, pétoncles, goberge, champignons, oignons
seafood navarin au gratin (béchamel sauce, matane shrimps, scallops, crab sticks, mushrooms, onions)**CAPRESE 11.00**mozzarella fior di latte, tomates, basilic frais
fior di latte mozzarella, tomatoes, fresh basil**SAUMON FUMÉ 14.00**garni d'oignons rouges, câpres, huile d'olive, citron
smoked salmon garnished with red onions, capers, olive oil, lemon**MOULES MARINARA 15.00**sauce tomate, ail, échalotes vertes, vin blanc, flocons de chili, persil
tomato sauce, green shallots, white wine, red chili flakes, parsley**MOULES GORGONZOLA 17.00**gorgonzola, crème, échalotes françaises, vin blanc, pancetta, persil
gorgonzola, cream, french shallots, white wine, pancetta, parsley**PIATTO DEI SALUMI 17.00**

prosciutto, capicollo, mortadella, sopressata calabrese, olives mixtes, copeaux de parmigiano

prosciutto, capicollo, mortadella, sopressata calabrese, mixed olives, parmigiano shavings

BOULETTES DE VIANDE MAISON (3) 8.00servies avec sauce à la viande
homemade meatballs served with meat sauce**TARTARE DE SAUMON 15.00(4oz) | 21.00(6oz)**ciboulette, jus de citron, oignons rouges, câpres, huile d'olive
salmon tartare (chives, lemon juice, red onions, capers, olive oil)
*extra avocat / avocado 3.00**COCKTAIL DE CREVETTES CLASSIQUE (5) 15.00**

classic shrimp cocktail

Zuppe · Soupes

SOUPE À L'OIGNON À LA BIÈRE GRATINÉE 10.00

french onion soup with beer

STRACCIATELLA ALLA FIORENTINA 8.00

bouillon aux oeufs et épinards

egg drop soup with spinach

MINISTRONE 8.00**TORTELLINI EN BRODO 8.00**

tortellini à la viande au bouillon de poulet

meat tortellini in a chicken broth

POTAGE DU JOUR 7.00

soup of the day

Insalate · Salades

CÉSAR 12.00 | 9.00

laitue romaine, vinaigrette crémeuse maison, croûtons, parmigiano

romaine lettuce, homemade creamy caesar dressing, croutons, parmigiano

SALADE DU JARDIN 9.00 | 7.00

laitue mesclun, tomates, concombres, oignons, olives kalamata, basilic frais, poivrons, vinaigrette maison balsamique

mesclun salad, tomatoes, cucumbers, onions, kalamata olives, fresh basil, bell peppers, balsamic vinaigrette

SALADE DE ROQUETTE 16.00

betteraves rôties, noix de grenoble confites, vinaigrette à l'huile d'olive et au citron, copeaux de parmigiano

arugula, roasted beets, candied walnuts, lemon and olive oil vinaigrette, parmigiano shavings

SALADE AU FROMAGE DE CHÈVRE 16.00

laitue mesclun, noix de grenoble confites, canneberges séchées, vinaigrette maison poire et érable

goat cheese, mesclun salad, candied walnuts, dried cranberries, pear and maple vinaigrette

SALADE DE CONFIT DE CANARD 19.00

cuisse de canard confite, laitue mesclun, poivrons rouges rôtis, oignons, noix de grenoble confites, vinaigrette maison poire et érable

confit of duck leg, mesclun salad, roasted red peppers, onions, candied walnuts, pear and maple vinaigrette

EXTRA

LANIÈRES DE POULET GRILLÉES 6.00

grilled chicken strips

SAUMON POÊLÉ (4 OZ) 9.00

pan seared salmon

CUISSE DE CANARD CONFITE 12.00

confit of duck leg

Burger fatti in casa · Burgers maison

BURGER ST-BRUNO 19.00

boulette de boeuf, porc, veau, tomates séchées, feta et persil italien, garnie de poivrons rouges rôtis, oignons rouges, roquette, mayo maison aux poivrons rouges rôtis, servi avec frites maison

ground beef, pork and veal mixed with sun-dried tomatoes, feta, italian parsley, topped with roasted red peppers, onions, arugula, homemade roasted red pepper mayo, served with home cut fries

BURGER FROMAGE DE CHÈVRE 18.00

boulette de boeuf et porc, garnie de fromage de chèvre, bacon, oignons rouges, épinards, mayo maison aux poivrons rouges rôtis, servi avec frites maison

beef and pork patty topped with goat cheese, bacon, red onions, spinach, homemade roasted red pepper mayo, served with home cut fries

BURGER POULET GORGONZOLA & ROMARIN 17.00

boulette de poulet haché, canneberges, romarin, noix de grenoble grillées, garnie de fromage gorgonzola, épinards, oignons rouges et mayo, servi avec frites maison

ground chicken mixed with cranberries, rosemary, roasted walnuts, topped with gorgonzola cheese, spinach, red onions, mayo, served with home cut fries

*remplacez vos frites par une salade du jardin / replace your fries with a garden salad 3.00

* assiette partagée /split plate charge 2.00

Pizza · Pizza

BAM 8" SM 10" MED 12"**NATURE 7.00 | 9.00 | 11.00**

sauce tomate, mozzarella

Plain (tomato sauce, mozzarella)

+ 1 garniture / topping ... 9.00 | 13.00 | 17.00

+ 2 garnitures / toppings ... 10.00 | 14.00 | 18.00

+ 3 garnitures / toppings ... 11.00 | 15.00 | 19.00

+ 4 garnitures / toppings ... 12.00 | 16.00 | 20.00

Garnitures régulières regular toppings

champignons, poivrons verts, oignons, brocolis, olives noires, olives vertes, ail, tomates fraîches, pepperoni, bacon, saucisses italiennes

mushrooms, green peppers, onions, broccoli, black olives, green olives, garlic, fresh tomatoes, pepperoni, bacon, italian sausage

Garnitures premium premium toppings

poivrons rouges, poivrons rôtis, tomates séchées, rapinis, crevettes de matane, anchois pancetta, sopressata calabrese, capicollo, sauce à la viande, lanières de poulet, mozzarella fior di latte, fromage de chèvre, fontina, roquette, mozzarella, parmigiano, gorgonzola

red peppers, roasted peppers, sun-dried tomatoes, rapini, matane shrimps, anchovies, pancetta, sopressata calabrese, capicollo, meat sauce, chicken strips, mozzarella fior di latte, goat cheese, fontina, arugula, mozzarella, parmigiano, gorgonzola

Garniture premium supplément / premium toppings surcharge 2.00 | 3.00 | 5.00

Garnitures de luxe de lux toppings

prosciutto, saumon fumé

prosciutto, smoked salmon

Garniture de luxe supplément / de lux toppings surcharge 3.00 | 5.00 | 7.00

* assiette partagée /split plate charge 2.00

Pizza Bianca sans sauce tomate

BAM 8" SM 10" MED 12"

GIARDINO 9.00 | 14.00 | 19.00

tomates fraîches, olives vertes et noires, oignons, champignons, mozzarella, origan

fresh tomatoes, green and black olives, onions, mushrooms, mozzarella, oregano

FRUITS DE MER 12.00 | 17.00 | 23.00

sauce béchamel, crevettes de matane, pétoncles, goberge, champignons, oignons, mozzarella

bechamel sauce, matane shrimps, scallops, crab sticks, mushrooms, onions, mozzarella

GORGONZOLA 13.00 | 19.00 | 25.00

gorgonzola, parmigiano, oignons caramélisés, roquette, mozzarella, réduction balsamique

gorgonzola, parmigiano, caramelized onions, arugula, mozzarella, balsamic reduction

* assiette partagée /split plate charge 2.00

Pizza Rossa avec sauce tomate

BAM 8" SM 10" MED 12"

MARGHERITA 8.00 | 12.00 | 16.00

sauce tomate, fior di latte, basilic

tomato sauce, fior di latte, basil

TOUTE GARNIE (ALL-DRESS) 11.00 | 16.00 | 21.00

sauce tomate, pepperoni, champignons, mozzarella, poivrons verts, bacon

tomato sauce, pepperoni, mushroom, mozzarella, green peppers, bacon

SPÉCIAL ST-BRUNO 12.00 | 17.00 | 23.00

sauce à la viande, pepperoni, champignons, capicollo, mozzarella, poivrons verts, bacon
meat sauce, pepperoni, mushrooms, capicollo, mozzarella, green peppers, bacon

VEGETARIANA 10.00 | 15.00 | 20.00

sauce tomate, champignons, mozzarella, poivrons verts, oignons
tomato sauce, mushrooms, mozzarella, green peppers, onions

ITALIENNE 11.00 | 16.00 | 21.00

sauce tomate, rapinis, ail, saucisses italiennes, mozzarella
tomato sauce, rapini, garlic, italian sausage, mozzarella

PROSCIUTTO CLASSICO 13.00 | 19.00 | 25.00

sauce tomate, fior di latte, prosciutto, roquette, copeaux de parmigiano
tomato sauce, fior di latte, prosciutto, arugula, parmigiano shavings

QUATTRO FORMAGGI 11.00 | 16.00 | 21.00

sauce tomate, fontina, fior di latte, mozzarella, parmigiano
tomato sauce, fontina, fior di latte, mozzarella, parmigiano

GALABRESE 11.00 | 16.00 | 21.00

sauce tomate, mozzarella, fior di latte, oignons, olives noires, sopressata calabrese
tomato sauce, mozzarella, fior di latte, onions, black olives, sopressata calabrese

POLLO 13.00 | 19.00 | 25.00

sauce tomate, poulet, pesto, fior di latte, poivrons rôtis, oignons, mozzarella
tomato sauce, chicken, pesto, fior di latte, roasted peppers, onions, mozzarella

* aucune substitution / no substitution

* pâte mince sur demande / thin crust available on request

* assiette partagée / split plate charge 2.00

Pasta · Pâtes

SPAGHETTI POMODORO 13.00 | 10.00

sauce tomate maison, basilic frais
homemade tomato sauce, fresh basil

SPAGHETTI BOLOGNESE 15.00 | 12.00

sauce à la viande maison
homemade meat sauce

SPAGHETTI SPÉCIAL ST-BRUNO 18.00 | 15.00

sauce à la viande maison, pepperoni, champignons
homemade meat sauce, pepperoni, mushrooms

SPAGHETTI CARBONARA 19.00 | 16.00

pancetta, oeuf, échalotes françaises, vin blanc, crème, parmigiano
pancetta, egg, french shallots, white wine, cream, parmigiano

FETTUCCINE ALFREDO 17.00 | 14.00

crème, persil, parmigiano
cream, parsley, parmigiano

FETTUCCINE LOUISIANA 19.00 | 16.00

PENNE ALL' ARRABBIATA 17.00 | 14.00

bacon, flocons de chili, ail, oignons, échalotes vertes, vin blanc, sauce tomate, parmigiano
bacon, chili flakes, garlic, onions, green shallots, white wine, tomato sauce, parmigiano

PENNE ROMANOFF 19.00 | 16.00

sauce rosée, vodka, échalotes françaises, parmigiano
rosé sauce, vodka, french shallots, parmigiano

PENNE GIGI 19.00 | 16.00

capicollo, champignons, échalotes vertes, vin blanc, sauce rosée
capicollo, mushrooms, rosé sauce, green shallots, white wine

GNOCCHI DELLA NONNA 17.00 | 14.00

gnocchi maison à base de pomme de terre, sauce tomate, basilic frais, parmigiano
homemade potato gnocchi, tomato sauce, fresh basil, parmigiano

ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA 19.00 | 16.00

rapinis, chair de saucisses italiennes, ail, flocons de chili
rapini, italian sausage meat, garlic, red chili flakes

TORTELLINI ALLA CREMA ROSA 18.00 | 15.00

crevettes, sauce tomate, vin blanc, échalotes vertes, ail, crème
shrimps, tomato sauce, white wine, green shallots, garlic, cream

LINGUINE AI FRUTTI DI MARE 27.00 | 24.00

crevettes, moules, pétoncles, palourdes, échalotes vertes, sauce tomate, vin blanc, ail, flocons de chili

shrimps, mussels, scallops, clams, green shallots, tomato sauce, white wine, garlic, red chili flakes

LINGUINE AL SALMONE AFFUMICATO 19.00 | 16.00

saumon fumé, échalotes françaises, vin blanc, crème, roquette

smoked salmon, white wine, french shallots, cream, arugula

LINGUINE PRIMAVERA 16.00 | 13.00

oignons, poivrons, champignons, zucchini, rapinis, tomates cerises, parmigiano, huile d'olive, basilic

onions, bell peppers, mushrooms, zucchini, rapini, cherry tomatoes, parmigiano, olive oil, basil

LINGUINE AI POMODORI SECCHI 19.00 | 16.00

pesto maison de tomates séchées et noix de pin, échalotes françaises, parmigiano

homemade sun-dried tomato and pine nut pesto, french shallots, parmigiano

LINGUINE AL PESTO GENOVESE 19.00 | 16.00

pesto au basilic et noix de pin

basil and pine nut pesto

tortellini à la viande, sauce rosée

meat tortellini, creamy rosé sauce

LASAGNA BOLOGNESE AL FORNO 16.00 | 13.00

sauce à la viande maison, gratinée

homemade meat sauce, au gratin

LASAGNA SPÉCIAL ST-BRUNO 19.00 | 16.00

sauce à la viande maison, pepperoni, champignons, gratinée

homemade meat sauce, pepperoni, mushrooms, au gratin

MANICOTTI AL FORNO 18.00 | 15.00

manicottis maison farcis à la ricotta et aux épinards, sauce tomate, gratinés

homemade ricotta and spinach manicotti, tomato sauce, au gratin

CANNELLONI AL FORNO 19.00 | 16.00

cannellonis maison farcis aux trois viandes, sauce tomate, gratinés

homemade cannelloni stuffed with three meats, tomato sauce, au gratin

* assiette partagée /split plate charge 2.00

EXTRA

BOULETTES DE VIANDE
meatballs

demi-portion 3.00
half portion

FROMAGE GRATINÉ
cheese au gratin

régulier 5.00
full portion

Carne · Viandes

STEAK FRITES 33.00

bifteck de contre-filet AAA (10 oz) grillé, servi avec sauce au poivre

grilled AAA beef strip loin (10 oz), served with a pepper sauce

FILETTO DI MANZO 42.00

filet mignon de boeuf AAA (8 oz) poêlé, servi avec légumes du marché et pommes de terre

pan-seared AAA beef tenderloin (8 oz), served with seasonal vegetables and potatoes

SCALOPPINE ALLA MILANESE 26.00

escalopes de veau panées, servies avec spaghetti à la sauce tomate

breaded veal scaloppine served with classic tomato spaghetti

SCALOPPINE ALLA PIZZAIOLA 26.00

escalopes de veau, sauce tomate, vin blanc, échalotes, servies avec spaghetti à la sauce tomate

veal scaloppine, tomato sauce, white wine, shallots, served with classic tomato spaghetti

SCALOPPINE ALLA PARMIGIANA 26.00

escalopes de veau panées, nappées de sauce tomate et gratinées, servies avec spaghetti à la sauce tomate

breaded veal scaloppine in tomato sauce au gratin served with classic tomato spaghetti

SCALOPPINE AL MARSALA 29.00

escalopes de veau, sauce au vin marsala, champignons et demi-glace, servies avec légumes du marché et pommes de terre

veal scaloppine, marsala wine sauce, mushrooms and demi-glace, served with seasonal vegetables and potatoes

PICCATA AL LIMONE 27.00

escalopes de veau, sauce au vin blanc et citron, servies avec légumes du marché et pommes de terre

veal scaloppine, white wine and lemon sauce, served with seasonal vegetables and potatoes

* extra sauce au poivre / pepper sauce 3.00

Pesce · Poissons

SALMONE CON CREMA DI CAPRINO 26.00

filet de saumon poêlé, sauce crémeuse au fromage de chèvre et tomates séchées, servi avec polenta croustillante et épinards sautés

pan seared fillet of salmon, goat cheese and sun-dried tomato sauce, served with crispy polenta and sautéed spinach

SALMONE IN AGRODOLCE 26.00

filet de saumon glacé à la moutarde et à l'érable servi avec légumes du marché

maple mustard glazed salmon served with seasonal vegetables

FISH N' CHIPS 18.00

filet de morue enrobé d'une chapelure maison au poivre et citron, servi avec frites maison et mayonnaise aux cornichons

lemon and pepper breaded cod fillet, served with home cut fries and tartar sauce

GAMBERI ALLA MARINARA 27.00

crevettes dans une sauce aux tomates, ail, échalotes vertes, vin blanc, flocon de chili et persil italien, servies avec spaghetti à la sauce tomate (7)

shrimps in a tomato sauce with garlic, shallots, white wine, red chili flakes and italian parsley, served with classic tomato spaghetti (7)

GAMBERI ALLA SAMBUCA 29.00

crevettes flambées à la sambuca et crème, servies avec des pâtes au pesto genovese (7)

shrimp flambéed with sambuca and cream, served with pesto genovese pasta (7)

* assiette partagée / split plate charge 2.00

Contorni
Accompagnements
5.00

RAPINIS SAUTÉS
sautéed rapini

LÉGUMES SAUTÉS
sautéed vegetables

CHAMPIGNONS SAUTÉS
sautéed mushrooms

POLENTA CROUSTILLANTE
crispy polenta

Menù per bambini · Menu pour enfants

10 ans et moins
10 years old and less

10.00

petit jus et une boule de crème glacée inclus
small juice and a scoop of ice cream included



Pizza Bambino 8" nature/plain

Pizza Bambino 8" une garniture / one topping

Spaghetti Pomodoro
sauce tomate / tomato sauce
avec boulette / with meatball + 0.50

Spaghetti Bolognese
sauce à la viande maison / home made meat sauce + 1.00

Tortellini sauce rosée / rosé sauce + 1.00

* les prix et le menu sont sujet à changement sans préavis. /
dishes and prices may be subject to change without notice.

* assiette partagée / split plate charge 2.00

Adresse

Pizza St. Bruno
1438 rue Montarville
Saint-Bruno-de-Montarville,
Quebec, J3V 3T5


Contactez-nous

Nous aimons recevoir vos commentaires
450-653-3242
info@pizzastbruno.com

Heures d'ouverture

SERVICE DU MIDI
lun. to sam. 11h - 14h

SERVICE DU SOIR
lun. to dim. 16h - fermeture

© 2017 PizzaStBruno.com. Tous droits réservés. Fait avec  par Webjy Media



[Français](#) [Anglais](#)